



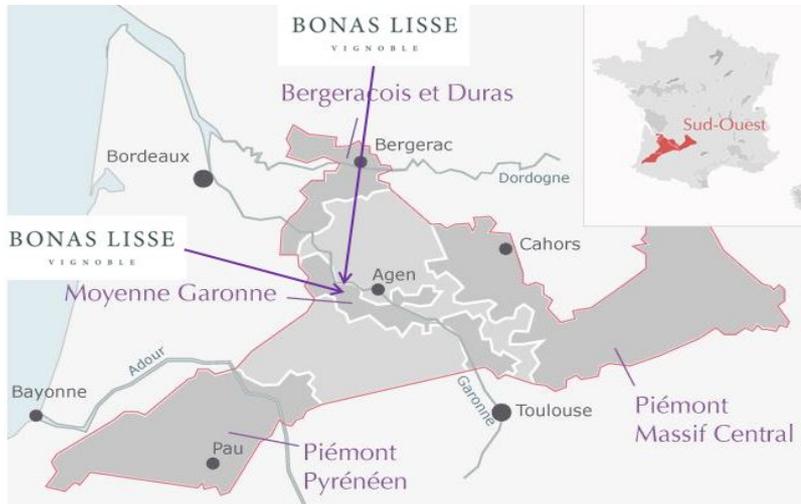
BONAS LISSE

VIGNOBLE

MARQUIS DE BONAS

ELEVÉ EN BARRIQUE

2016



Appellation : IGP Agenais

Vignoble

12 ha situés au milieu des collines à une heure au sud de Bordeaux.

Terroir et Viticulture

Il y a 4 ha de **merlot** dont une moitié a été plantée en 2002 et l'autre moitié en 2005. Le clone 181 est utilisé, il a un bas rendement, et les porte-greffes sont choisis par rapport au sol dans chaque parcelle.

0.5 ha de **cabernet franc**, clone 327, a été planté en 2012 avec le porte-greffe Fercal, sur une terre caillouteuse et bien drainée, qui donne des très bons résultats.

1.5 Ha de **cabernet sauvignon** d'un clone de qualité, le 337, a été planté en 2002 sur le porte-greffe 3309C dans un terrain argilo- alluvial. En 2011, un demi-hectare a été planté avec le clone 685 sur le porte-greffe 3309C et un demi-hectare du clone 169 sur Fercal, pour supporter le taux élevé de calcaire dans le sol. En 2002, 1 ha de **tannat** a été planté sur un sol argilo-alluvial. Le clone est le 717 qui a une bonne affinité pour le porte-greffe 3309C.

Ce millésime est un assemblage de 80% Merlot, 10 % Cabernet franc, 6% Cabernet sauvignon et 4% Tannat. Pour cette cuvée nous avons utilisé les meilleurs raisins de merlot qui sont trouvés dans la parcelle au milieu du vignoble.

Vinification et Elevage

Vinification en cuves avec un remontage modéré pour 80% et un pigeage doux pour l'autre 20%. Elevage en barriques qui avaient déjà 2 à 3 vins, en partie des barriques du Château Smith Haut Laffitte, pendant 12 mois.

Bouchon Diam.

Note de dégustation 2016

L'élevage en fûts de chêne apporte une autre dimension à ce vin. Le millésime 2016 est plus léger que le 2015 avec des tanins très souples. A boire maintenant ou pendant les 6 ans après la récolte. Il se marie très bien avec le gibier, par exemple un faisan ou une pintade, ou avec toutes les viandes rouges. Servir à 18°C.

Taux d'alcool: 13.5% alc/vol

L'acidité totale: 3.08 g/L (H₂SO₄)



Bonas Lisse Vignoble, SCEA Château de Lisse, Château de Lisse, 47170 Réaup-Lisse

info@bonaslisse.com / www.bonaslisse-wines.com